

# Forelle mit Pancetta auf Kartoffel-Pfifferling-Sud

**Für 2 Personen**

**Für die Forelle:**

4 Forellenfilets	1 EL Schnittlauch	1 EL Blatt-Petersilie
1 EL Kerbel geschnitten	1 TL Estragon geschnitten	1/4 Zehe Knoblauch
1 EL Parmesan gerieben	2 EL Olivenöl	Salz
10 Scheiben Pancetta		

**Für den Pfifferling-Kartoffelsud:**

1 Schalotte	1/2 Knoblauchzehe	50 g Kartoffel
1/2 Bund Frühlingslauch	4 EL Butter	300 ml Geflügelfond
1/2 Lorbeerblatt	1/2 Thymianzweig	1/2 Msp. Kümmel
1 Spritzer Zitronensaft	1/2 TL Dijon-Senf	20 ml Walnussöl
Salz, Pfeffer	75 g Pfifferlinge	1 EL Sahne, geschlagen
1 Prise Muskat		

Für die Forelle:

Forellenfilets entgräten. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Parmesan reiben, Knoblauch schälen. Alles in einen Mixbecher geben, 2 EL Olivenöl zugeben und fein pürieren, mit wenig Salz abschmecken. Zwei Frischhaltefolien vorbereiten und die Speckscheiben nebeneinander legen. Fischfilets mit dem Kräuterpesto bestreichen und die jeweils 2 Filets aufeinanderlegen, dabei sollen die mit Pesto bestrichenen Seiten innen liegen. Dann in die beiden vorbereiteten Pancettamatten einrollen, die Folie straf darum herum wickeln und kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Für den Pfifferling-Kartoffelsud:

Schalotte, Knoblauch und Kartoffeln schälen und grob schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und das Weiße grob schneiden, das Grün in feine Ringe schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotten, Knoblauch, Kartoffeln und das Weiße vom Frühlingslauch anschwitzen, mit dem Geflügelfond auffüllen. Lorbeerblatt, Thymian und Kümmel zugeben und die Kartoffel weich kochen. Dann Lorbeerblatt und Thymian herausnehmen und den Sud fein mixen. Zitronensaft, Senf und Walnussöl zugeben, mit Salz und Pfeffer und passieren. Pfifferlinge putzen, evtl. halbieren. Die vorbereiteten Fischfilets aus der Folie wickeln und in einer Pfanne kross von allen Seiten braten, dann im vorgeheizten Ofen noch 6 Minuten fertig garen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Pfifferlinge anschwitzen, das Grün vom Frühlingslauch zugeben und kurz durchschwenken. Mit dem gemixten Kartoffelsud ablöschen, die Sahne unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Pfifferling-Kartoffelsud in tiefe Teller verteilen, jeweils ein gebratenes Fischfilet in 3 cm große Tranchen schneiden und auf der Schnittfläche in den Teller legen.

Jörg Sackmann Dienstag, 09. August 2011